DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
BAB 1 PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan 4
1.3.1. Tujuan Umum 4
1.3.2. Tujuan Khusus 4
1.4 Manfaat Penelitian 4
1.5 Kerangka Konsep Penelitian 5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 Pangan 6
2.2 Keamanan Pangan 6
2.3Cemaran Pangan 7
2.4Formalin 8
2.5Daging Ayam Potong 11
2.6Metode Analisa Formalin 12
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN 16
3.1 Jenis Penelitian 16
3.2. Populasi dan Sampel 16
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian 16
3.4 Alat dan Bahan 17
3.5 Variabel Penelitian 17
3.6. Definisi Operasional Variabel 18
3.7 Prosedur Penelitian 19
3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data 21
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN 24
4.1 Sampling Sampel Daging Ayam Potong *Fillet* 24
4.2 Preparasi Sampel Uji Kualitatif Formalin 24
4.3 Analisis Formalin Menggunakan Pereaksi Asam Kromatofat 26
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 30
5.1 Kesimpulan 30

5.2 Saran 30
DAFTAR PUSTAKA 31
LAMPIRAN 37

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional 18
Tabel 3.2 Penyajian Data Hasil Analisis Kualitatif Formalin Pada Daging Ayam Potong 22
Tabel 4. 1 Hasil Analisis Kandungan Formalin 28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Formalin 9
Gambar 2. 2 Hasil Reaksi Formalin dan Asam Kromatofat 13
Gambar 2. 3 Reaksi Formalin Dengan Asam Kromatofat 14
Gambar 3. 1 Titik lokasi Pengambilan Sampel Daging Ayam Potong 19
Gambar 4. 1 Hasil Sampling Daging Paha Ayam Potong *Fillet* ……..……..24
Gambar 4. 2 Reaksi Formalin Dengan Asam Kromatofat 27
Gambar 4. 3 Hasil Larutan Sampel yang Sudah Dipanaskan 29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Pembuatan Larutan H_2SO_4 72%..... 37
Lampiran 2 Perhitungan Pembuatan Larutan Formalin 2%..... 37
Lampiran 3 Perhitungan Konsentrasi Kontrol Positif 2 % dalam 100 gram bahan 37
Lampiran 4 *Informed Consent* Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Desa Kemantren..... 38
Lampiran 5 Logbook Penelitian..... 44